

# Gefüllte Paprika mit geschichtetem Kartoffel-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Rocoto:**

4 kleine Spitzpaprika	250 g Rinderhack	1 Ei
2 Scheibletten-Käse	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Kalamata-Oliven	2 EL Rosinen	1 EL gelbes Ajipulver
1 TL gereb. Oregano	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Causa:**

5 Kartoffeln	1 Avocado	1 Schalotte
1 Gurke	1 Tomate	1 Limette
3 EL Mayonnaise	1 EL Dijon- Senf	1 TL Agavensaft
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	$\frac{1}{2}$ TL rosenscharfes Paprikapulver	1 TL Sesamöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Thai-Basilikum 20 g Kapernäpfel

**Für die Rocoto:**

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Strunk der Spitzpaprika gerade abschneiden, er dient später als Deckel. Kerne entfernen und Schote gut abwaschen. In einem Topf mit gesalzenem Wasser blanchieren. Ei hart kochen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Rosinen hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und Hackfleisch dazu geben. Anraten und mit Ajipulver, Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Hart gekochtes Ei in Scheiben schneiden und unter das Hackfleisch mischen. Fleischmasse in die Schoten füllen. In jede Rocoto eine Olive geben, Scheibe Käse darauf legen und den Strunk wieder auf die Schote setzen.

Schoten aufrecht in eine Auflaufform stellen und für ca. 20 Minuten im Backofen überbacken.

**Für die Causa:**

Gesalzenes Wasser im Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und im Wasser garen. Wasser abgießen und Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. Etwas Limettensaft, Senf, Kurkuma, Sesamöl und Paprikapulver verrühren und mit dem Kartoffelstampf vermengen.

Gurke und Tomate waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden.

Schalotte abziehen und würfeln. Gurke, Tomate und Schalotte mit Salz, Agavensaft, Limettensaft und Pfeffer abschmecken. Mayonnaise unter das Gemüse mischen und abschmecken.

Avocado halbieren, entkernen. Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher ausnehmen und zerdrücken. Avocadomus mit Salz und Limette abschmecken.

Metallring auf einen Teller stellen. Hälfte vom Kartoffelstampf im Metallring festdrücken. Gemüse darauf verteilen, Avocadomus darauf streichen.

Restlichen Kartoffelstampf verteilen. Bis zum Servieren in Kühltruhe kalt stellen.

**Für die Garnitur:**

Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stiel zupfen. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Monika Nguyenova am 15. August 2018